

FATTORIA LE PUPILLE



ELISABETTA GEPPETTI

PELOFINO 2021

IGT TOSCANA ROSSO

Pelofino è l'espressione giovane e vibrante di Fattoria Le Pupille. È un vino fruttato e morbido in cui il vitigno principe della Toscana - il Sangiovese - sposa armonicamente varietà internazionali come il Merlot e il Cabernet Sauvignon.



Denominazione: IGT TOSCANA ROSSO

Varietà: 20% Sangiovese, 40% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot

Alcool: 14 %

Acidità Totale: 5.1 g/L

Ubicazione vigneti: Scansano, Grosseto

Esposizione vigneti: Sud-ovest, sud-est

Superficie vigneti: La Carla 14h, Poggio Alberi 6 ha

Tipologia del terreno: Franco sabbioso, con presenza di argille e scheletro di origine sedimentaria

Data Impianto: Dal 2002

Densità di impianto: 6250 piante/ha

Sistema di allevamento: cordone speronato, guyot

Resa uva/ettaro: 60 qli/ha

Vendemmia: Prima metà di Settembre per il Merlot e per il Sangiovese, prima settimana di Ottobre per il Cabernet Sauvignon.

Temperatura di fermentazione: 24°C in acciaio inox

Tempo di macerazione: 15 giorni

Maturazione: 5 mesi in acciaio

Produzione: 30.000 bottiglie

Formati: 0,75 l

Prima annata prodotta: 2006

Profilo: Rubino trasparente con riflessi violacei. Quadro olfattivo modulato su ciliegia, mirtillo, fiori di peonia e una spolverata di pepe bianco. Il sorso è caldo e succoso, di giovanile leggerezza e grande equilibrio. Lungo nei ricordi di frutta rossa fresca e croccante.

Abbinamenti: tagliere con salumi e formaggi della tradizione, tagliatelle alla francescana